



■編集・発行 / 株式会社CEK

〒456・0025 名古屋市熱田区玉の井町5番14号 E-Mail>info@cek.jp

■お問合せ / TEL.052-682-2671 FAX.052-671-3859

Vol.013  
February

## 食の安全と美味しさを徹底管理。 「真空パック」効果。



「食の安全・安心は永遠のテーマ。ズバリおすすめいたします。」

計画生産で  
安定供給。

### 腐敗防止

酸素を遮断することで、細菌の繁殖を抑えます。

### 酸化防止

余分な酸素を遮断。酸化による変色も防止します。

### 乾燥防止

水分の蒸発を防ぎ、冷凍焼けを防止します。

食材の  
廃棄ロスを  
大幅改善。

冷蔵庫内の  
整理整頓にも。



### 味付効率

空気を抜くことで、味付、漬け込みが短時間に。

今月の  
担当

いとう いくお  
伊藤 育雄

### 解凍時短

パックしたまま、水に浸けて解凍可。解凍時間短縮。

### 臭い移り

冷凍庫・冷蔵庫内の乾燥と臭い移りを防止します。

介護食の新調理  
「凍結結合浸調理法」  
にも真空包装機は  
採用されています。

TOSEI 真空包装機各種  
限定特別価格 **30%OFF**～実施中!

★詳細はお問合せください。即お見積いたします。

写真は TOSEI 真空包装機卓上型標準タイプクリアドームシリーズ V-380G

お客様  
ご紹介

春の開業が楽しみ!  
4月OPEN予定

名古屋・藤ヶ丘  
「ビュッフェレストラン 秀」様

## 美味しく、早く、大量調理。 多彩なメニューに対応。

目玉導入機器!



小型

多機能

低価格

中・小型店に  
最適なサイズ



【コメントカトウ】  
ガススチームコンベクションオープン/CSI3-G5

- ワイド700mmのコンパクトボディ。
- 2/3サイズのホテルパン使用。
- 拡散板付庫内ファンで瞬時にスチーム発生。
- 庫内底部は勾配を大きくし排水性アップ。

メーカー希望小売価格 : 723,600円(税込)

限定特別価格 **30%OFF**～実施中!

★詳細はお問合せください。即お見積いたします。